



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUF BÖREĞİ

Ergun Köknar

500 gr. un
2 çorba kaşığı katıyağ
250 gr. kıyma veya peynir
1/2 demet maydanoz
1 baş soğan
1 adet yumurta
Yeterince tuz, biber, kızartma yağı

Hamur tahtasında dediğiniz unun ortasını açınız. Kenarlarına tuz, ortaya yumurta, bir kaşık yağ koyup, ılık suyla bir hamur tutunuz. Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurup bütünleştiriniz. Yarım yumurta büyüklüğünde bezelere ayırınız. 10 dakika dinlendiriniz. Bezeleri 10-15 santim çapında açıp, üzerine eritilmiş yağ sürünüz. 4-5 tanesini üst üste koyunuz. En üste gelene yağ sürmeyiniz. Hamur bitene kadar bu işlemi sürdürünüz. Beklettiğiniz bezelerden birini alıp 2 milimetre incelikte açınız. Hazırladığınız içi yufkanın üst ortasına koyup, kenarlarıyla üstünü kapatınız. Bir bardak veya kesici kalıpla yarım daire şeklinde parçalar çıkarınız, kızgın yağda kızartıp, yağını süzdürdükten sonra sıcak sıcak ikram ediniz.